

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. – Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 7. Bromberg, den 18. Februar 1934.

Qualitätsobst und Düngung der Bäume.

Die Düngung unserer Obstbäume ist häufig völlig unzureichend. In der Landwirtschaft und im Gemüsebau erhalten die Kulturpflanzen etwa die zehnfachen Düngermengen. Im Ausland, namentlich in Holland und Italien, ist es im Obstbau nicht anders, die großen Exporterfolge sind nicht etwa nur auf die günstigen klimatischen Verhältnisse zurückzuführen. Bei uns steht der Obstbaum dagegen nach der Meinung vieler Menschen außerhalb der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Gewächse, er ist ein Wildbaum wie seine Verwandten im Walde und bedarf deshalb angeblich keiner besonderen Pflege und Düngung. Daß er aber reiche Ernten schöner Früchte und nicht nur Holz, wie jene, liefern soll, daran denken die wenigsten. Mit Vorliebe weist man auch auf die Obstbäume an den Landstraßen hin, die nicht gedüngt würden und doch gute Erträge liefern. Man vergißt dabei aber, daß die weit auslaufenden Wurzeln sich ihre Nahrung von den gut gedüngten Feldern holen. Wo sie diese günstigen Verhältnisse nicht vorfinden, z. B. bei geschlossenen Anlagen, wo sich infolge der allzu engen Pflanzung die Wurzeln gegenseitig das bischen Nahrung wegnehmen, müssen sie selbstverständlich bald versagen.

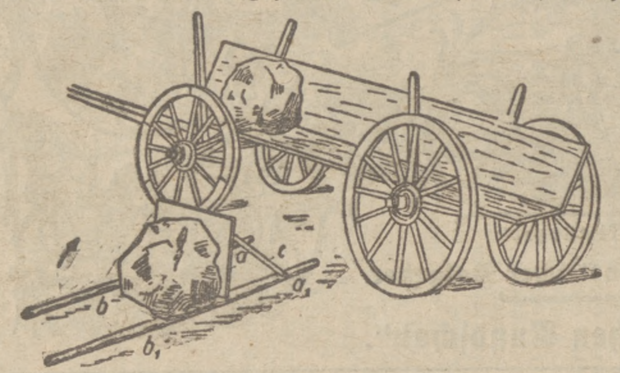
In den alten Hausgärten erhalten die Bäume ferner alljährlich riesige Mengen Latrine und Jauche, ferner steht Asche, besonders die wertvolle Holzasche, kostenlos zur Verfügung. Die Asche wirkt durch ihren Gehalt an Kalk und anderen Mineralstoffen einer einseitigen Stickstoffdüngung entgegen, sie lockert und erwärmt namentlich den kalten, schweren Boden und beugt, wie der Kalk, einer Versäuerung vor. Diese sowie die Kalkverarmung unserer Böden schadet aber nicht nur der Volksgesundheit, sondern sie verschlimmert auch die Anfälligkeit der Obstbäume gegen Krebs und andere Krankheiten sowie Schädlingsbefall. Andererseits hängen diese Schädigungen auch damit zusammen, daß man früh- und reichtragende Sorten, wie Goldparmäne und Gute Luise, nicht auch besonders gut ernährt. Diese Mißstände treten besonders stark auf, wenn man in Ermangelung des nötigen Stalldüngers, der durch seine organischen Bestandteile dem Boden auch große Mengen an Kalk usw. zuführt, zu starken Gaben künstlicher, in erster Linie sauer wirkender Dünger greift und gleichzeitig nicht genügend Humus und besonders Kalk gibt. Ohne künstlichen Dünger, namentlich Kali und Phosphorsäure, wird man aber im Obstbau niemals auf Vollerträge und Qualitätsobst rechnen können.

Die einzig dastehende Leistung der Obstbäume, die in der Ausbildung der Früchte und der gleichzeitigen Entwicklung der Blütenknospen besteht, stellt so riesige Anforderungen an die Bäume, die sie nur bei reichem Nährstoffvorrat erfüllen können. Ausgeschlossen ist dies aber, wenn den Bäumen nicht genügend Feuchtigkeit zur Verfügung steht. Deshalb entscheidet über die Wirtschaftlichkeit einzelner Obstsorten sowie des Obstbaues überhaupt die Bodenfeuchtigkeit, wenn wir nicht zu künstlicher Bewässerung unsere Zuflucht nehmen. Der letzteren verdankt übrigens das Ausland seine Exporterfolge mit in erster Linie, gleichzeitig aber auch einer rationellen Bodenbearbeitung. Die beste Düngung muß bei einer dichten Grasnarbe unwirksam bleiben, die namentlich bei wenig ausgelichteten Bäumen fast alle Niederschlagsmengen für sich verbraucht und die Baumwurzeln verhungern und verdursten läßt.

Aufladen und Abschleppen von Steinen.

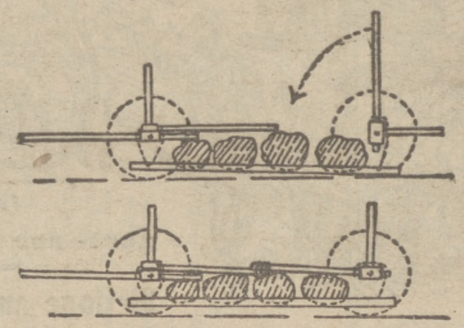
Die Wintermonate bieten die beste Gelegenheit, um die ausgepflügten Steine von den einzelnen Schlägen abzufahren. Soweit es sich um kleinere Steine handelt, bereitet das Aufladen keine Schwierigkeiten. Anders ist es schon bei Steinen, die ein Mann allein nicht heben kann. In Stück 45 der „Mitteilungen der D. L. G." 1930 wird zu diesem Zweck eine Hebelade empfohlen. Diese besteht, wie die Abbildung 1 zeigt, aus zwei einarmigen Hebeln. Man wählt hierzu ein möglichst zähes Holz, am besten Esche. Der untere Teil der Hebel a und al muß etwas länger sein, als die Entfernung der Oberseite des Wagenunterbodens vom Boden beträgt. Der obere Teil der Hebelarmee (b und bl) ist ungefähr doppelt so lang wie der untere (a und al). Die Arme sind durch ein festes, 4 bis 5 Zentimeter starkes Brett verbunden, das nach unten durch Holz oder Flacheisen versteift ist (c). Der Abstand

der Hebel voneinander beträgt 60 Zentimeter, das quadratische Brett hat dementsprechende Ausmaße. Beim Aufladen der Steine entfernt man ein Seitenteil des Wagens und legt die Lade so, daß die Enden der Hebel senkrecht unter die Kante des Unterbrettes zu liegen kommen. Der Stein wird zwischen die Hebelarme auf das Brett gerollt. Dann wird die Lade angehoben. Sobald sie die senkrechte



Stellung überschritten hat, rollt oder rutscht der Stein auf den Wagen. Auf diese Weise laden zwei Arbeiter bequem Steine von einer Größe auf, zu denen bei dem üblichen Aufladen vier Männer benötigt werden. Bei Anwendung von zwei Laden kann man mit ihnen auch nicht zu starkes Langholz aufladen.

Noch leichter ist das Aufladen der Steine nach einem Verfahren, wie es in Stück 17/1932 der „D. L. G.-Mitteilungen" beschrieben wird. Man benötigt dabei einen Rungenwagen, eine starke und lange Schrotleiter und einige Ketten. Unter dem Vorderwagen wird die Schrotleiter so hoch aufgehängt, daß man damit gerade über alle Unebenheiten des Ackers und der Wege hinwegkommt (Abbildung 2) Hinten ruht die Schrotleiter auf dem Boden; der Hinterwagen ist entfernt. Nun kann man die Steine durch einfaches Daraufwälzen aufladen. Ist dies geschehen, so fährt man den Hinterwagen über das Ende der Schrotleiter, stellt den Langbaum senkrecht, führt eine Kette um die Schrotleiter und von hinten über die Auflage für das Bodenbrett um den Langbaum und die Arme herum und zieht sie straff. Wird nun der Langbaum heruntergedrückt,



so hebt sich die Schrotleiter vom Boden ab, so daß sie in geringer Höhe unter dem Wagen schwebt. Nach Befestigung der Verlängerung des Langbaumes im Vorderwagen und Verbindung derselben mit dem Langbaum durch Ketten oder Draht ist der Wagen fahrbereit. Es empfiehlt sich, auf die Verbindungseisen der Schrotleiter eine Bohle zu legen, damit man auch kleinere Steine befördern kann, die sonst zwischen den Bäumen hindurchfallen würden.

Zum Schluß sei noch darauf hingewiesen, daß man auch ein Wagenschutz zum Aufladen von Steinen benutzen kann. Das Wagenschutz wird auf die Erde gelegt und der Stein heraufgewälzt. Nun heben zwei oder drei Männer das Schutz hoch und lassen den Stein auf den Wagen rutschen. Auch dieses Verfahren hat sich in der Praxis gut bewährt.

Landwirtschaftliches.

Kunstdüngerschuppen.

Die Wintermonate sollten im Interesse der Arbeitsbeschaffung dazu benutzt werden, die Baulichkeiten aller Art instandzusetzen oder zu erneuern. Hierzu gehört auch die Berücksichtigung der Kunstdüngerschuppen bzw. Räume. Welche Anforderungen zu stellen sind, gibt Professor Dr. Nolte in Stück 49 der „Mitteilungen der D. L. G." bekannt. Danach soll die Einteilung zweckmäßig so erfolgen, daß ein Wagen der Länge nach hindurchfahren kann, damit eine bequeme Beschickung oder Entleerung gesichert ist. Der Mittelgang bietet auch Gelegenheit für das Einsacken und etwaiges Mischen der Düngemittel. Zu beiden Seiten befinden sich die Lagerplätze für die Kunstdünger, die gegeneinander durch Mauerwerk oder eine Holzwand abgegrenzt werden, um eine Vermischung zu verhüten. Nach dem Mittelgang hin werden sie durch herausnehmbare Bretter abgeschlossen. Als Baustoff werden Ziegelsteine oder Bruchsteine benutzt, die mit einer Betondecke versehen werden. Da viele Dünger das Mauerwerk angreifen und im Laufe kurzer Zeit zermürben können, wird es durch einen alljährlich zu erneuernden salz- und säurefesten Asphaltanstrich geschützt oder durch Verschalen mit Brettern den Angriffen der Düngesalze entzogen. Auf den Schutz des Mauerwerkes durch Anstrich oder Holzbelag ist ganz besonderes Gewicht zu legen, da ein einmal angefressenes Mauerwerk durch die eingedrungenen Salze zerstört wird, weil sie ständig weiter ins Innere hineinwandern. Da der Druck der lagernden Kunstdünger groß ist und manche sich durch Aufnahme von Wasser oder Kohlenoxyd ausdehnen und dadurch den Druck weiter verstärken, muß man besorgt sein, von Anfang an stark genug zu bauen. Man fügt deshalb schon den Grundmauern starke Eisenträger ein, welche in die Wände hinaufreichen und zwischen denen das Mauerwerk in Zementmörtel aufgeführt wird.

Die Bekämpfung von Kaninchen.

Bei starkem Auftreten von Kaninchen, die bekanntlich großen Schaden auf den Feldern, in Gärten und Obstpflanzungen anrichten können, ist die Bekämpfung in den Wintermonaten, wenn Neuschnee liegt, besonders empfehlenswert. Es gelingt dann mit Leichtigkeit, die noch befahrenen Baue festzustellen, wodurch unnötige Arbeit und Kosten vermieden werden. Das wirksamste Mittel ist der Schwefelkohlenstoff, eine farblose bis gelbliche giftige Flüssigkeit, die leicht verdunstet. Die entstehenden Gase sind schwerer als Luft und dringen infolgedessen bis in die tiefsten Stellen der Baue ein, wodurch die darin befindlichen Kaninchen restlos getötet werden. Am besten geeignet sind trübe und feuchte Tage, an denen die Kaninchen mit einiger Sicherheit im Bau angetroffen werden. In jede befahrene Röhre wird ein kleines Stück Sackleinwand gelegt und mit Schwefelkohlenstoff getränkt (je Loch etwa 50 Kubikzentimeter). Der durchtränkte Lappen wird mittels eines Stockes möglichst tief in die Röhre hineingeschoben. Anschließend wird die Öffnung mit Schnee oder Erde geschlossen. Da die Baue so stark verzweigt sind, empfiehlt es sich, nach einigen Tagen eine Nachprüfung vorzunehmen, um etwa noch geöffnete Röhren nochmals zu behandeln. Der Schwefelkohlenstoff ist feuergefährlich, bei der Durchführung des Verfahrens muß jedes Rauchen sowie Hantieren mit offenem Feuer vermieden werden.

Viehzucht.

Hustende Pferde . . .

Pferde, die nicht täglich, sondern nur zuweilen arbeiten, erkranken leicht an Husten. Staubiges oder unsauberes Heu fördern ihn noch. Man darf die Tiere keinesfalls ihre eigene Streu fressen lassen. Man gebe ganzen oder gemahlenen Hafer mit nur einer kleinen Beimischung von Häcksel. Man kann das Futter mit Leinsamentee leicht befeuchten. Ein solches Pferd darf nur kleine Mengen langen Heus erhalten. Man gebe jede Nahrung so konzentriert als möglich und wenig oder gar keine grobe. Man tränke vor dem Füttern und stelle immer etwas Salz auf. Einmal die Woche füttert man einen Leinsamen- oder Kleiebrei, dem man vier oder fünf Kaffeelöffel voll Leinöl zugesetzt hat. Man füttere immer eine gute Stunde vor der Arbeit. Ist der Hals geschwollen, so reibt man ihn ein.

Waschen der Arbeitspferde.

Beim Waschen der Pferde wird das im Fell enthaltene natürliche Fett entfernt. Die Tiere sind daher leichter Erkältungen ausgesetzt. Wenn man ein Pferd unbedingt waschen muß, so nimmt man lauwarmes Wasser und eine gute Schmierseife. Man reibt das Pferd sofort trocken und bewegt es im Freien. Im allgemeinen soll man Arbeitspferde so wenig als möglich waschen. Wenn sie heiß und staubig von der Arbeit kommen, so wäscht man die Nasenlöcher aus und die Stellen, wo Sattel und Kummet aufliegen. Die Beine bürstet man nur ab, die Füße sollte man aber immer nach der Arbeit auswaschen, wobei Fremdkörper, wie Steine, Nägel entfernt werden.

Das überwintern der Milchkühe.

In kalten stürmischen Tagen ist dafür Sorge zu tragen, daß die Kühe eine sehr reichliche saubere Streu haben. Immer, selbst bei größter Kälte, muß auf ausreichende Ventilation des Kuhstalls geachtet werden; denn nichts ist gefährlicher für die Kühe als eine überhitzte verdorbene Luft. Der Temperaturwechsel draußen hat viel geringeren Einfluß auf die Tiere, wenn die Luft im Kuhstall kühl und rein gehalten wird. Auch sind die Kühe so weniger Erkrankungen unterworfen. Direkte Zugluft ist natürlich zu vermeiden. Um den Milchertrag unverändert hoch zu halten, vermehre man die Futtermengen. Bei Kälte konsumieren alle Tiere größere Futtermengen. Es empfiehlt sich, bei kaltem Wetter mehr Kohlehydrate zu geben, d. h. mehr Getreide und Mehle. Zu viel trockenes Futter hat leicht eine Indigestion zur Folge. Überhaupt sind die Tiere sorgfältig zu tränken. Bei großer Kälte mische man etwas heißes Wasser unter das kalte, und lasse die Kühe täglich etwas Salz lecken. Es empfiehlt sich, sie einmal am Tage für einige Minuten ins Freie zu lassen. Desto besser werden sie in der übrigen Zeit ruhen. Wenn der Boden glatt gefroren ist, dürfen sie aber niemals hinausgelassen werden.

Geflügelzucht.

Produktion der Wintereier.

Jeder Geflügelzüchter möchte gerne im Winter Eier erzielen, weil sie gut bezahlt werden. Sie machen die Geflügelzucht überhaupt erst zu einem rentablen Erwerbszweig. Leider aber legen viele Hennen im Winter überhaupt nicht trotz bester Pflege und Behandlung. Keine Macht der Welt bringt sie zum Legen, ehe es Frühling ist. Während Frühling und Sommer die natürliche Legezeit sind, muß das Legen im Winter als abnormer Zustand bezeichnet werden, nur wer über gute Erfahrungen verfügt und seine Tiere zu behandeln versteht, wird auch im Winter erfreuliche Resultate erzielen. Das Wesentliche dabei ist, daß die Tiere von guter Abstammung sind, das heißt von Hühnern herrühren, die sich auch im Winter als gute Legerinnen erwiesen. Dann haben sie auch die Fähigkeit zum Legen ererbt. Daneben müssen aber auch die physischen Vorbedingungen erfüllt sein. Tiere selbst bester Abstammung werden nicht im Winter legen, wenn sie unterernährt, unentwickelt, schwach oder schlecht gefüttert sind, umgekehrt versagen die kräftigsten wohlgenährten Tiere, wenn sie nicht von guter Abstammung sind. Es müssen also beide Bedingungen erfüllt sein, wenn man Wintereier erzielen will. Außerdem ist es wichtig, sie in guten Winterquartieren unterzubringen. Dies sollte bereits einige Wochen vorher geschehen, ehe sie zu legen beginnen. Man gebe ihnen reichlich gutes und trockenes Stroh. Ferner ist darauf zu achten, daß genügend Nester vorhanden sind. Hühner haben oft eine Vorliebe für ein bestimmtes Nest und gewöhnen sich nicht an ein neues. Dann kommt die Frage des Futters. Viele Geflügelzüchter sind besorgt, daß ihre Tiere ja nicht zu fett werden. Es ist aber eines der schwierigsten Dinge der Welt, eine legende Henne fett zu machen Eine Henne muß im Anfang des Winters über einen gewissen Fettvorrat verfügen. Sie braucht diesen als Schutz gegen die Kälte. Das Fett hält sie warm. In dem Maße wie es kälter wird, wird natürlich der Fettvorrat aufgebraucht und muß Ersatz geschaffen werden. Viele gute Legerinnen, die in erfahrenen Händen sich ausgezeichnet entwickelt hätten, werden gegen Ende der Legezeit plötzlich unbrauchbar, weil man nicht zur rechten Zeit für Ersatz des verlorengegangenen Fettes gesorgt hat. Plötzlich einsetzende kalte Tage bedeuten für die Hennen einen starken Fettverlust. Er ist geringer, wenn langsam die Temperatur sinkt. Bei Eintreten plötzlicher Kälte muß unbedingt Mais gefüttert werden, den man dem anderen Futter beimischen kann. Jedenfalls ist ein guter nahrhafter Futterbrei notwendig, wenn man vermeiden will, daß die jungen Tiere zu mausern beginnen und damit die Eierproduktion aussetzt.

Bienenzucht.

Bei welchen Außentemperaturen kann eine Beute geöffnet werden.

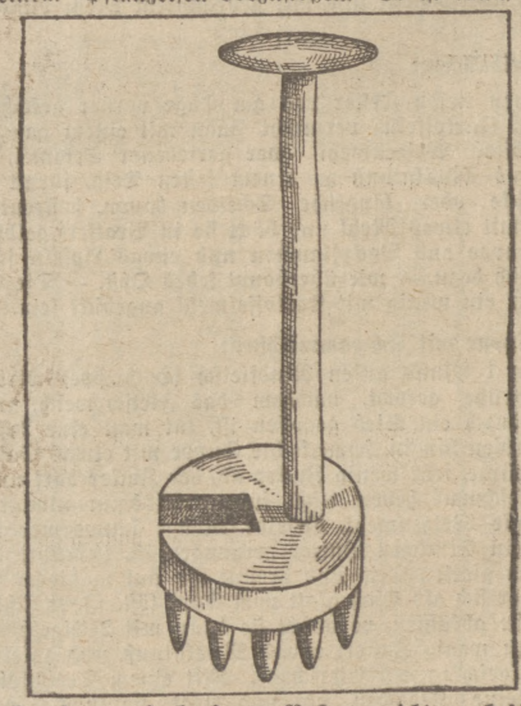
Wenn es sich darum handelt, ein Volk aus augenblicklicher Erstickungsgefahr oder Hungeragonie zu retten, so ist uns kein Wetter zu kalt, einen Bienenkasten zu öffnen. Im Notfalle kann die Operation doch auch im erwärmten, verdunkelten Zimmer vorgenommen werden. Notwendig ist, die gehörigen Vorbereitungen zu treffen, so daß die notwendigen Arbeiten in möglichst kurzer Zeit beendigt sind. Ich habe viel weniger Bedenken, ein Bienenvolk in zwingender Not im kalten Winter rasch zu öffnen, als im zeitigen Frühjahr, wenn sich schon viel offene Brut in den Zellen vorfindet, die überaus rasch auskühlt.

Warnen möchte ich allerdings entschieden davor, ein Volk unnötigerweise zu stören. Wer jeden Tag an seinen Stand rennt, die Kästen auseinanderreißt, nach der Königin sucht, immer doktert und kuriert, wird bald finden, daß er ein reizbares, stechlustiges Volk erzogen hat, an dem man nie Freude erleben wird. Nach längeren Operationen würde es sich empfehlen, dem an sich warm verpackten Volke in den freien Raum zwischen Fenster und Tür der Beute einen heißen Ziegelstein oder auch eine Wärmflasche einzulegen. Für unbedingt notwendig halte ich dies aber nicht. Ein normales Volk ergänzt die Wärme sehr rasch aus sich heraus. Weigert.

Obst- und Gartenbau.

Ein Gerät zum Pflanzen von Stangenbohnen.

Bei schwerem Boden wird man, um ein Umfallen der Stangen bei Sturm zu verhüten, genötigt sein, die Löcher mit einem Pflanzeisen vorzustoßen. Es ist dann, um die



Wurzeln der aufgelaufenen Bohnen nicht zu beschädigen, zweckmäßig, erst die Stangen zu stecken und um diese dann die Bohnen zu pflanzen. Zur Herstellung der Pflanzlöcher benutzt man das abgebildete Gerät: Bis in die Mitte der runden Scheibe, an der die Zapfen für die Pflanzlöcher eingelassen sind, reicht ein Einschnitt, der beim Pflanzen so weit

vorgeschoben wird, daß die Stange in die Mitte zu stehen kommt. Tritt man nun auf die Scheibe, so liegen die Pflanzlöcher in regelmäßigen Abständen um die Stange herum, und es tritt später keine Störung in der Wurzelbildung der jungen Bohnen ein. Etwas umständlicher ist allerdings dann das Hacken und Behäufeln. Die Handhabe ist auf der Scheibe exzentrisch, d. h. nicht in der Mitte angebracht. Schr.

Für Haus und Herd.

Eintopfgericht:

Herz und Lunge vom Kalb werden sehr sorgfältig gewaschen, bei mäßigem Feuer in reichlich Wasser halbgar gekocht, dann herausgenommen, nochmals sauber abgespült und in kleine Würfel geschnitten. Die Brühe wird durch ein sehr feines Sieb gegeben und Salz und alle Gemüsesorten dazu getan, besonders Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzel und Blumenkohl oder ein paar Rosenkohlköpfchen. Dann wäscht man ein halb Pfund Reis auf ca. 4 Liter Brühe, und läßt den Reis und das zerschnittene Fleisch in der Brühe langsam weich kochen. Zuletzt schwitzt man 1 Eßlöffel Mehl in einem guten Stück Butter, tut es zur Brühe und läßt sie noch einmal aufkochen. Das Gericht läßt sich mit Kartoffelscheiben strecken, die ½ Stunde zuletzt mit in der Brühe weichkochen müssen.

Gefüllte Ente:

Zur Fülle nimmt man ½ Pfund Schweinefleisch, ½ Pfund Kalbfleisch, läßt beides durch die Fleischmaschine gehen, als letztes dreht man Leber, Herz und Magen der Ente und vier kalte gekochte Kartoffeln mit durch. Diese Masse vermengt man gut mit einem Ei, ein klein wenig geriebener Zwiebel, 2 Eßlöffel geriebenem Weißbrot, Salz und etwas Muskatnuß. Alsdann befreit man die Ente, so viel als möglich, von den inneren Knochen, man schneidet dabei die Haut längs dem Rücken der Ente auf, und löst das Knochengerippe vorsichtig heraus, Flügel und Keulen bleiben dabei ganz, füllt die Fleischmasse in die Ente und näht die Rückenhaut zu. Von den Entenknochen und den Abfällen des anderen Fleisches wird eine Brühe gekocht, in die Brühe ein Eßlöffel Butter gelegt, nachdem sie durch ein Sieb gegossen ist, die Ente hineingelegt, mit Salz bestreut, etwas Petersilienwurzel dazu getan und der Braten dann schön weich und braun geschmort. Die Sauce wird zuletzt mit etwas Pilzextrakt, ein wenig Zucker etc., ein paar Kapern abgeschmeckt und mit gebräuntem Mehl bündig gemacht.

Kartoffelbällchen:

Einen tiefen Teller voll am Tage vorher gekochte, geriebene Kartoffeln vermischt man mit einem ganzen Ei, 2 Eßlöffel Weizenmehl oder geriebener Semmel, etwas Salz und Muskatnuß zu einem festen Teig, formt runde fingerdicke oder längliche Scheiben davon, bestreut beide Seiten mit etwas Mehl und bäckt sie in Bratfett gelbbraun. Eine Suppe aus Backpflaumen und etwas Äpfeln schmeckt vorzüglich dazu, — wie überhaupt jedes Obst. — Die Suppe darf nur ein wenig mit Kartoffelmehl angedickt sein.

Erbsensuppe mit Schwammklößen:

Von 1 Pfund guten Rindfleisch (Hochrippe) wird eine gute Brühe gekocht, nachdem das Fleisch weich, und die Brühe durch ein Sieb gegossen ist, tut man eine 2-Pfund-Dose Erbsen hinein, schmeckt die Suppe mit etwas Salz und Maggiwürze, sehr wenig Zucker ab, der Zucker darf nur den Erbsengeschmack heben, nicht süßen. Alsdann nimmt man eine Tasse Weizenmehl, dieselbe Menge lauwarmer Milch, in der ein Stückchen Butter zergangen ist, verrührt beides zu einem glatten Teig und brennt ihn auf mäßigem Feuer ab, bis er sich als Kloß glatt vom Topf löst. Jetzt läßt man die Masse abkühlen, vermischt sie dann mit 2 Eigelb, etwas Salz, ein wenig Zucker, etwas Muskatnuß und zuletzt mit dem steifgeschlagenen Eierschnee. Mit einem Teelöffel sticht man kleine Klößchen ab und legt sie in die kochende Erbsensuppe. Kochdauer ca. 15 Minuten.

Das erübrigte Rindfleisch läßt sich sehr gut zu einem zweiten Gericht verwerten. Man läßt das Fleisch durch die Fleischmaschine. Bräunt dann etwas Butter, Zwiebel und 1 Eßlöffel Mehl in einem Topf, tut soviel Tomatensaft und Wasser dazu bis es eine sämige Sauce ergibt, schmeckt mit Salz und ein wenig Mostrich ab, und läßt dann das Fleisch langsam ½ Stunde in der Sauce ziehen. Pro Person gibt man dann ein aufgeschlagenes Ei in kochendes Wasser, läßt es fest gerinnen und auf dem Sieb sodann abtropfen und garniert die Fleischschüssel mit den Eiern.

Apfelstrudel.

Von 275 Gramm Mehl, einem Ei, etwas Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale und ¼ Liter lauwarmer Milch, in der ein wenig Butter zergangen ist, macht man einen festen Teig und durcharbeitet ihn so lange, bis er Blasen schlägt, dann läßt man ihn verdeckt am warmen Ort ½ Stunde ruhen. Dann werden 2—3 Pfund Äpfel geschält und in dünne Scheiben geschnitten, ¼ Pfund Korinthen in Rum ausgequollen, unter die Äpfel gemischt und gut eingezuckert. Jetzt rollt man den Teig am besten auf einem mehlbestreuten Tuch fein aus, so dünn wie möglich, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, füllt das Obst darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen. Dann legt man die Rolle auf ein ausgestrichenes Backblech, bestreicht den Teig noch mit etwas zerlassener Butter und bäckt ihn bei guter Hitze ca. ½ Stunde.

Brennen von Roggen und Gerste. Bei einiger Übung kann man sich seinen Kaffee selbst brennen. Kleine Geräte dazu gibt es in Haushaltsgeschäften zu kaufen. Der Preis richtet sich nach der Größe des Apparats. Beim Brennen selbst muß man fortwährend rühren und zwecks guter Bräunung gegen Ende des Vorganges etwas Butter und Zucker beifügen. Roggen brennt sich leichter als Gerste. Malzkaffe ist das aber noch nicht; dieser wird aus Gerstenmalz hergestellt und ist im Geschäft kaum teurer, als man ihn selbst herstellen könnte.

Herstellung von Büchsenfleisch usw. Dazu braucht man eine Konservenbüchsen-Verschlußmaschine; also eine einmalige größere Ausgabe! Dafür macht diese Maschine aber auch alles, was man billigerweise von ihr verlangen kann. Sie verschließt die Büchsen, öffnet sie bei geringstem Materialverbrauch und bördelt einwandfrei. Jede Büchse kann viele Male benutzt werden. Nach der Füllung verschließt man die Büchsen schnell und kocht sie im Kessel. Das Wasser soll alles bedecken und ständig kochen.

Kartoffelsaft als Heilmittel. Vielen noch unbekannt ist die heilende und lindernde Wirkung des Kartoffelsaftes bei Gicht, Muskelschmerzen, bei Quetschungen und Verbrennungen. Zur Gewinnung des Saftes reibt man die Kartoffeln und läßt den Brei auf einem Sieb abtropfen. Mit der durchgelaufenen Flüssigkeit macht man Umschläge, die alle 2—3 Stunden erneuert werden müssen.

Unsere Zimmerpflanzen im Februar. Bei der Pflege der Zimmerpflanzen ist darauf zu achten, daß in diesem Monate noch Tage mit strengem Frost kommen. Gegen Ende Februar steht allerdings die Sonne schon höher und kann in der Mittagszeit sogar recht warm scheinen. In den Zimmern, in die die Sonnenstrahlen längere Zeit und frei eindringen, beginnt die Temperatur oft erheblich zu steigen. Es wird „Frühling im Zimmergarten", Hyazinthen und Tulpen blühen, und bald kommen auch die anderen Treibgewächse hinzu. Auch bei den Blattpflanzen regt sich neues Leben und man gießt sie reichlicher. Wenn Palmen, Blattgewächse und Farne zum Verpflanzen bestimmt sind, so kann damit Anfang März begonnen werden. Es muß die richtige Erde gewählt werden, der man gleich etwas Dünger, am besten Hornspäne, beimischt, die erst nach einigen Monaten, dafür aber für längere Zeit wirken. Dunggüsse sind nach dem Umpflanzen nicht nötig. Man unterlasse sie. Da das Umpflanzen auch bei größter Vorsicht nicht ganz ohne Beschädigung der Wurzeln abgeht, muß man mit dem Gießen recht vorsichtig sein. Bei Sonnenschein dagegen wird öfters gespritzt. — Die Töpfe mit abgeblühten Blumenzwiebeln sind kühl zu stellen, aber natürlich frostfrei. Im übrigen ist das Gießen allmählich ganz einzustellen. Die völlig ruhenden Zwiebeln werden aus den Töpfen genommen, abgetrocknet, gereinigt und aufgehoben. K.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.